

Sommaire



1. Activités

2. Contrat

3. Animations

4. Enquêtes BVA 2025

5. Time chef

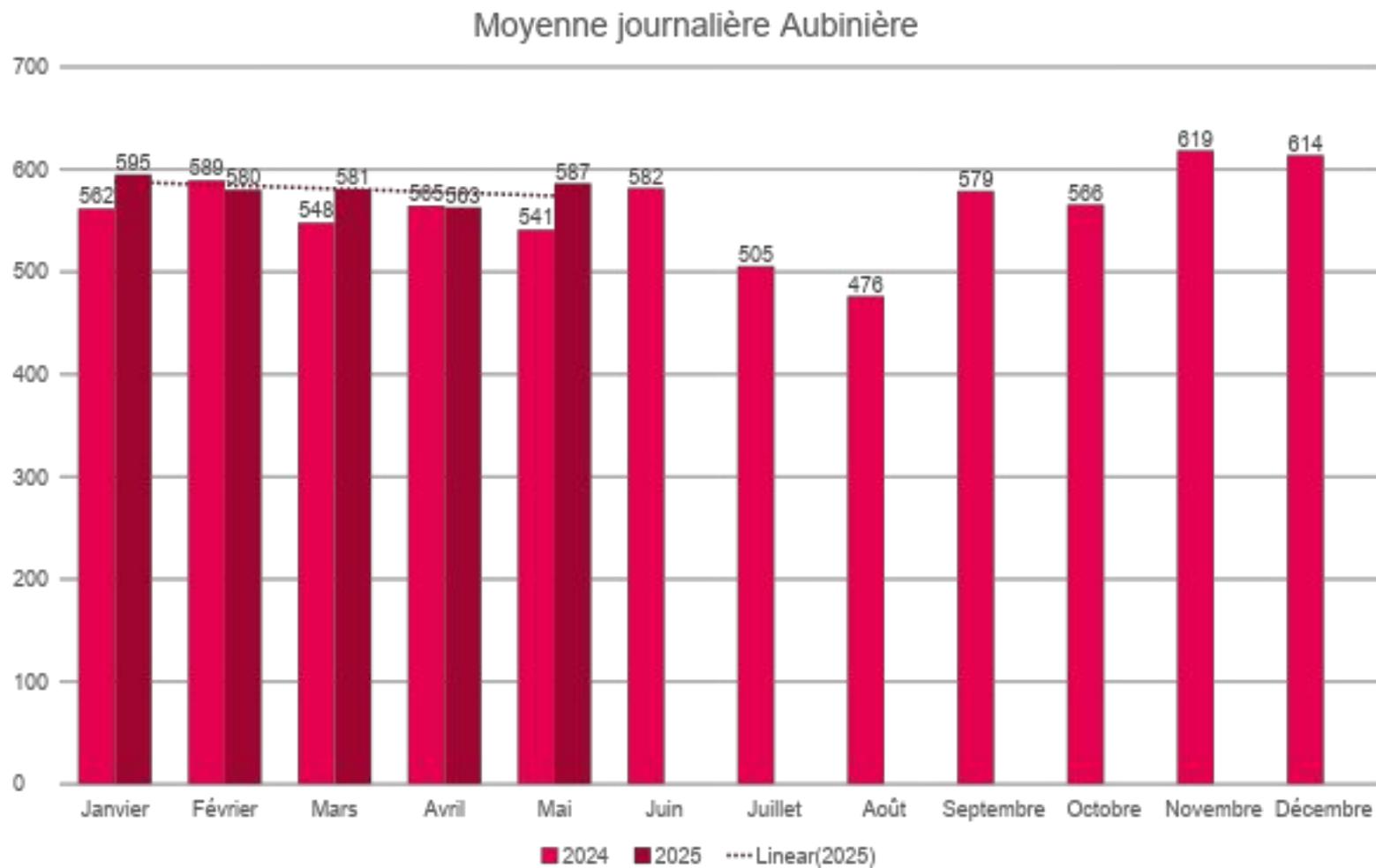
6. Echanges

- 1 -

Activités



NOMBRE DE COUVERTS PAR MOIS



Commentaires :

- Baisse constante depuis 2023

	Cumul sur 5 mois d'activité	%
2023	58969	
2024	57295	-2,84%
2025	56913	-0,67%

Effectif Manitou depuis 2023?

- Projection juin 2025 : 12 040 couverts soit 573 couverts journalier en moyenne

Commentaires:

Mois de Mai bien rempli. Une piste est qu'avec les ponts les personnes ont moins fait de télétravail.

- 2 -

Contrat



APPLICATION DE LA TAXE SODA – 01/07/2025

Contexte : La **taxe sur les boissons** parfois aussi appelée **taxe « sodas »** ou **taxe « sucre »** **a été révisée.**
De nouvelles contributions s'appliquent désormais aux boissons contenant des sucres ajoutés (comme les sodas) ou des édulcorants de synthèse (comme les boissons light).

A titre d'exemple, la contribution sur la canette de coca 33cl a augmenté de 6 centimes, 8 centimes pour celle de 50 cl.

Action requise : Nous devons nous conformer à cette nouvelle réglementation, les prix de vente de toutes les boissons concernées de votre restaurant doivent être revus au 1^{er} juillet 2025.

Impact sur les produits proposés :

Code Elior	Désignation produits	Evolution Taxe sucre (en valeur) à ajouter au prix actuel	% de Hausse	Aubinière + CLPR	
				Ancien tarif TTC	Nouveau tarif TTC
8517	COCA COLA 50CL PET	0,08 €	6,7%	1,51	1,59 €
3805	COCA COLA SLIM 33CL BTE	0,06 €	7,1%	1,01	1,07 €
98500	ORANGINA SLIM 33CL BTE	0,08 €	9,9%	1,01	1,09 €
48951	RED BULL 25CL BTE	0,04 €	2,7%	2,3	2,34 €
80076	VOLVIC JUICY RPET 50CL	0,07 €	6,4%	1,51	1,58 €

Commentaires:

- 3 -

Actualités



ANIMATIONS

22 mai : Produits en Bretagne :



3-4-5 juin : Italie

1 Entrée, 1 plat, 1 dessert
pendant 3 jours

19 juin : Fête foraine :

Crêpes chocolat, sucre
ou caramel au beurre salé



Prochaine animation : 8-9-10 juillet : Bleu blanc Cœur / HVE

Bleu-Blanc-Cœur c'est **BON** et **BIEN**

Parce que **BIEN** produire et **BIEN** nourrir les animaux,

C'est **BON** pour nos sols, nos animaux, le climat, nous tous... et tout simplement **BON** !

Bleu-Blanc-Cœur est une démarche agricole et alimentaire durable visant à améliorer la qualité nutritionnelle et environnementale de notre alimentation,

en diversifiant et équilibrant l'alimentation des animaux avec des fourrages et des graines d'intérêts nutritionnels naturellement riches en Omega 3 (herbe, luzerne, lin, féverole...).



PLANNING ANIMATIONS



Prochaine animation :

Septembre 2025

La réunion



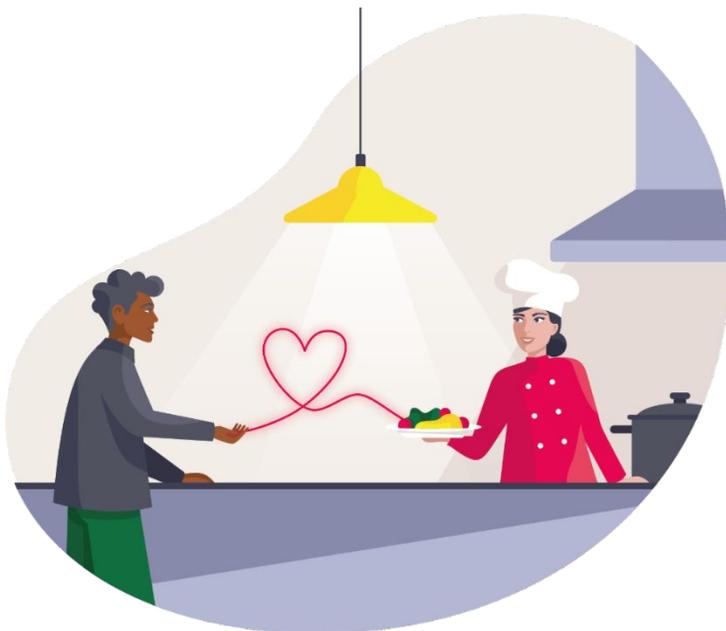
Commentaires:

- 4 -

Enquête BVA 2025 et plan d'actions



RÉSULTATS ENQUÊTES 2024-2025



Process :

- Enquête électronique
- Enquête réalisée du 17/03 au 04/04/2025

	2025			2024			2023	
	% de satisfactio	Nbr de répondant	Progression	% de satisfactio	Nbr de répondant	Progression	% de satisfactio	Nbr de répondan
Aubinière	73%	298	+9 points	66%	279	-6%	72%	268
Candé	75%	64	+10 points	65%	53	7%	58%	39
CLPR	88%	63	+3 points	85%	39	-3%	88%	35
Laillé	83%	22	-9 points	92%	20	4%	88%	13

Commentaires:

RÉSULTATS PAR ITEM



Profils et habitudes des convives ayant participé à l'enquête

Taux de participation à l'enquête



298

questionnaires complétés

Rappel Mars 2024 : 279



Taux de participation :
50%

Rappel Mars 2024 : 47%

Profils et habitudes des répondants



Sexe

Homme : 71%

Femme : 29%



Âge

Moins de 18 ans : 0%

De 18 à 25 ans : 7%

De 26 à 35 ans : 21%

De 36 à 45 ans : 37%

46 ans et plus : 34%



Jours de télétravail effectués/semaine

Moins d'1 jour par semaine ou jamais : 39%

1 jour par semaine : 21%

2 jours par semaine : 22%

3 jours par semaine : 5%

4 jours par semaine : 6%

5 jours par semaine : 6%



Niveau de fréquentation du restaurant

90% des répondants fréquentent régulièrement le restaurant (268 questionnaires)

Tous les jours ou presque : 70%

Au moins une fois par semaine : 20%

Plus rarement : 10%

RÉSULTATS PAR ITEM



Aubinière	Offre alimentaire								Service		Espace restauration			Mon restaurant me propose		
	Variété des recettes	Goût des plats	Equilibre alimentaire	Chaleur des plats	Rapport qualité prix	Evènements culinaires	Informations sur les plats	Présentation de l'assiette	Accueil	Fluidité	Propreté de la salle	Confort	Propreté de la vaisselle	Recettes végétariennes	Produits locaux	Produits frais
2024	40%	53%	68%	76%	57%	50%	80%	76%	90%	56%	86%	55%	69%	88%	71%	58%
2025	46%	67%	72%	85%	67%	66%	85%	84%	93%	57%	93%	51%	76%	92%	79%	71%
Evolution																

PLANS D' ACTIONS

De manière générale :

- **Confort des restaurants**
 - ⇒ Le bruit au restaurant revient souvent dans les commentaires
- **Fluidité dans la zone de service**
 - ⇒ Revoir les horaires de passage
 - ⇒ Rajouter une personne en grillade quand l'activité le nécessite
- **Offre alimentaire**
 - ⇒ Diversifier les plats végétariens. Aidez nous à nous améliorer!
 - ⇒ 1 animation par mois

Commentaires:

Résultats Enquête

Mars
2025

Vous êtes :
73%



À être satisfaits
des prestations proposées par votre restaurant

Vous appréciez particulièrement

- ...
 L'accueil du personnel de service
-   La propreté du restaurant
-  L'information sur les plats /produits proposés

Vous êtes moins satisfaits de

- ...
 La variété des recettes
-  Le confort du restaurant
-  La fluidité du service

298
questionnaires
complétés

NOS

ENGAGEMENTS

pour toujours mieux vous
satisfaire



**1 animation minimum par
mois**
1^{er} engagement



**Renfort en grillade
pour fluidifier le
service**
2^e engagement



**Diversification des plats
végétariens**
3^e engagement



- 5 -

Time Chef



Satisfaction Convives

Période du 22/05/2025 au 26/06/2025

10/06/2025 15:00 - MANITOU AUBINIÈRE - MANITOU Aubinière - 4 ★

Bonjour, petite suggestion: Auriez-vous la possibilité d'ajouter de la protéine et laitage, type jambon blanc, thon, oeufs, blanc de volailles, cubes de fromages etc.. afin d'accompagner les crudités? Car cela n'est pas assez consistant. Merci par avance.

Réponse du restaurant - 12/06 14:02

Bonjour,

Pour des raisons de coûts, je ne peux pas mettre de protéines au salad'bar.

Je vous invite à vous servir en vitrine si vous souhaitez des protéines, comme les oeufs, fromage, viande froide...

Cordialement,

Jonathan Saillant

L'équipe Elior

Publié par Jonathan SAILLANT, Restaurant.

Commentaires:

Réflexion pour mettre un stand proposant uniquement des grandes "salades composées".



– 6 –

Echanges



ÉCHANGES LORS DE LA COMMISSION

- **Débarrassage plateaux non effectué:** reste des aliments, serviettes...
- **Rupture d'olives:** Effectivement sur une journée, nous étions en rupture. À communiquer
- **Jambons Grillés:** trop cuit. Sensibilisation des équipes à faire.
- **Pizzas:** avec les locaux pas possibilité de les produire.
- **Accompagnement Saumon – flageolets:** à ne pas reproduire.
- Le restaurant sera fermé du lundi 4 Août au vendredi 22 Août. Ré-ouverture le Lundi 25 Août.

Prochaine commission restaurant le Jeudi 4 Septembre à 14H.